



Die zwei verschiedenen Koriandersorten geben dieser eleganten Suppe zusätzlich Frische. (Zürich, 5/2015)

S'NGAO CHROUK TREY

Saure Suppe mit Reis, Zitronengras, Galgant, Limette und einem Stück Fisch

Die Küche der Khmer kennt viele verschiedene Suppenrezepte. Manche sind sehr komplex und werden etwa auf der Basis aufwendiger Brühen oder komplizierter Pasten hergestellt. Diese hier ist denkbar einfach und besteht nur aus wenigen Zutaten. Sie schmeckt sehr fein und leicht, markant nach Zitronengras, mit warmen und harzigen Noten vom Galgant und einer angenehmen Limettensäure. Die Kräuter machen die Suppe noch frischer. Man kann fast jede Art von Fischfilet in der Suppe garziehen lassen, denn das Aroma des Fleisches kann sich in dieser Umgebung schön entfalten.

S'ngao chrouk trey habe ich zum ersten Mal im April 2015 im Restaurant des Hotel Amansara in Siem Reap gegessen. Es war der erste Gang eines speziellen Khmer-Menüs, das die damalige Küchenchefin Milly Rigg für die kleine Journalistengruppe zusammengestellt hatte, mit der ich unterwegs war. Der Küchenchefin und ihren Angestellten verdanke ich auch das Rezept und alle Informationen über diese Suppe.

S'ngao ist offenbar ein gängiger Begriff für Suppe. Suppige Gerichte werden aber auf Khmer je nach Charakter auch *Samlor*, *Samlar*



Wonderfish | «Fast wie in Zeitlupe watet der Bauer durch seinen Garten, steuert mal eher nach links, dann wieder nach rechts. Das Wasser reicht ihm bis zu den Schenkeln. Sein gelber Sonnenhut hat die gleiche Farbe wie die Fruchtblätter des Lotos, die da und dort golden aus den rosaroten Blütenblättern herausleuchten. Ab und zu knickt der Mann etwas von einer der...»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode vom 26. April 2015.



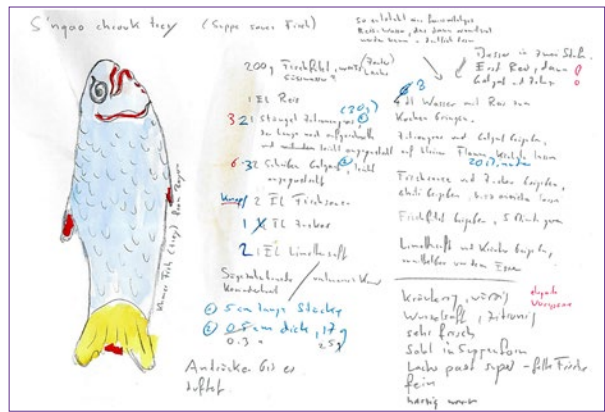
Die Küche der Khmer kennt zahlreiche Rezepte für Suppen, einige werden auch auf dem Alten Markt im Zentrum von Siem Reap angeboten. (4/2015)



In der Kultur der Khmer spielten Fische zweifellos eine bedeutende Rolle: Kriegsschiff auf fischreichem Gewässer, Relief aus dem Bayon in Angkor. (4/2015)



Das Vorbild: S'ngao chrouk Trey im Restaurant des Hotel Amansara in Siem Reap. (4/2015)



Nach drei Versuchen war das Rezept schon reif: Arbeitsblatt S'ngao chrouk Trey. (5/2015)

FÜR 2 PERSONEN

- 1 EL Parfümieeis
- 800 ml Wasser
- 3 Zitronengrasstängel (45 g), der Länge nach aufgeschnitten und leicht angedrückt bis es duftet
- 6 Galgantscheiben (3 mm), leicht angedrückt bis es duftet
- 2 EL Fischsauce
- 1 TL Zucker
- 2 St. Fischfilet (je gut 100 g)
- 2 EL Limettensaft
- 2 EL Korianderkraut, nicht zu fein gehackt
- 2 EL Langer Koriander, in nicht zu kleinen Stücken
- 2 Limettenviertel zum Abschmecken bei Tisch

Mir schmecken kräftige Fische wie Lachs besonders gut, auch wenn solche im Tonlé Sap natürlich nicht anzutreffen sind. Neutrale Fische wie Tilapia oder Pangasius kommen mir dagegen eher fad vor.

oder *Sup* genannt. *Chrouk* heißt «sauer», der Begriff taucht auch oft auf, wenn fermentierte Lebensmittel mit im Spiel sind, die in der Küche der Khmer eine zentrale Rolle spielen – längst nicht nur in der Gestalt von verschiedenen Fischsauen und Pasten. *Trey* schließlich ist eine allgemeine Bezeichnung für «Fisch».

Zubereitung (Kochzeit 30 Minuten)

- 1 | Reis und 800 ml Wasser kalt aufsetzen, zum Kochen bringen, 10 Minuten köcheln lassen.
- 2 | Reisbrühe durch ein Sieb in einen sauberen Topf fließen lassen, Reis auffangen.
- 3 | Zitronengras und Galgant in das Reiswasser geben, aufkochen und 5 Minuten köcheln lassen. Sud erneut durch ein Sieb in einen sauberen Topf fließen lassen, Zitronengras und Galgant entsorgen.
- 4 | Sud erneut aufkochen lassen, Fischsauce und Zucker einrühren. Fisch in der Brühe etwa 2–5 Minuten gar ziehen lassen. Die genaue Garzeit hängt vom Fisch ab, das Fleisch sollte auf jeden Fall noch feucht und ganz leicht glasig sein.
- 5 | Reis wieder begeben, Limettensaft einrühren. Fisch und Suppe auf zwei Schüsseln verteilen, Kräuter auf die Oberfläche streuen. Mit Limettenvierteln servieren.